



HELSINGBORG

Kontrollplan enligt livsmedelslagen 2023-2025

Innehållsförteckning

1 Inledning	3
2 Nationell kontrollplan – inriktning, mål och prioriteringar	3
3 Beskrivning av livsmedelskontrollen.....	4
4 Utvärdering av tidigare kontrollverksamhet	6
5 Plan för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet 2023-2025	9
6 Andra viktiga områden.....	12
7 Framåtblick	14
8 Resurser och behovsutredning.....	14

1 Inledning

Miljönämnden ska årligen fastställa en treårig plan för livsmedelskontrollen som omfattar samtliga områden som nämnden ansvarar för. Det ska framgå hur behovet av livsmedelskontroll har beaktats, vilka prioriteringar som görs och vilka kontrollmetoder som används. Planen ska också beskriva vilka personella, ekonomiska och andra resurser som behövs för kontrollen. I Sveriges fleråriga kontrollplan finns inriktning, mål och prioriteringar som också ska tas i beaktande i planeringen liksom myndighetens egen utvärdering av redan genomförda kontroller.

2 Nationell kontrollplan – inriktning, mål och prioriteringar

Sveriges nationella kontrollplan (NKP) för livsmedelskedjan ger en helhetsbild över myndigheterna i livsmedelskedjan och ansvarsfördelningen dem emellan. Den beskriver grundförutsättningar för kontrollen, hur den är organiserad och fungerar, om samverkan mellan myndigheter och vilka beredskapsplaner som finns. Det framgår också information om pågående regeringsuppdrag och utredningar samt mål och prioriteringar för den offentliga kontrollen. NKP är gemensam för samtliga kontrollmyndigheter i livsmedelskedjan. Myndigheterna är främst Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt, Kemikalieinspektionen, Försvvarinspektören, Länsstyrelserna och kommunerna.

Övergripande mål

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittrisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

Effektmål för livsmedelskontroll

Med utgångspunkt från de övergripande målen har följande effektmål tagits fram.

- För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.
- Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, ehec och norovirus.
- Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin och PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
- Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.

Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, ehec/vtec och matförgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.

För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver kompetensen höjas och fokus öka när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.

Spårbarhet är en av grunderna i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import.

Att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är korrekt bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter och spårbarhet. För att nå full spårbarhet, för att informationen ska bli rätt och ingen ska bli lurad behöver vi utveckla vårt samarbete och våra metoder och underlätta för företagen att göra rätt men också samarbeta med branscherna för att upptäcka fusk.

Operativa mål för livsmedelskontroll

Operativa mål är aktivitetsmål som styr mot effektmålen. För perioden 2023-2025 är 19 mål aktuella för oss. Hur vi arbetar med de operativa målen framgår i våra verksamhetsspecifika kontrollplaner.

Livsmedel	Aktuella produkter	Typ av verksamhet
OP 1 Mikrobiologiska och kemiska faror i faroanalys, beredning vid vattenverk	dricksvatten	Vattenanläggningar
OP 2 Säkerhet vid vattenverk och reservoarer	dricksvatten	Vattenverk, distributionsanläggningar
OP 3 Nyckelhålsmärkning	kött, köttprodukter, vegprodukter, färdigmat	Tillverkare, huvudkontor
OP 4 Spårbarhet och märkning av fet fisk från Östersjön		SLV kontakter kommuner om aktuellt
OP 5 Ekologiska livsmedel	alla	Tillverkare, grossister, lager
OP 6 Livsmedelsinformation vid e-handel	kosttillskott och konfektyr	E-handel kosttillskott, konfektyr
OP 7 Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner	konserverad tonfisk och sardin	Matmäklare, grossist
OP 8 Spårbarhet kött	svenskt ursprung av färskt och fryst kött	Grossister, butiker
OP 9 Skyddade beteckningar	Roquefort, Prosciutto di Parma, Feta	Huvudkontor, matmäklare, grossister
OP 10 Allergena ingredienser hos grossister	Färdigförpackade livsmedel	Matmäklare, grossister
OP 11 Spårbarhet ägg	svenska ägg	grossist, butik (alla led)
OP 12 Aktörer som släpper ut honung på marknaden	svensk honung	producent, grossister, butik, e-handel
OP 13 Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott	växtbaserade kosttillskott	kosttillskottsanläggningar
OP 14 Fusk med tonfisk	färsk och fryst tonfisk	grossister
OP 15 Plastprodukter med otillåtna naturmaterial	plast som innehåller naturmaterial	importörer, grossister, producenter
OP 16 Glykoalkaloider i potatis	potatis och potatisprodukter	packare, tillverkare, huvudkontor, grossist
OP 17 Kontaktmaterialverksamheter	förpackningsmaterial, redskap mm	producent, grossist, butik
Animaliska biprodukter		Typ av verksamhet
OP 1 Riskbaserad kontroll och åtgärd vid avvikelser		producent, butik, storhushåll
OP 2 Verktyg och förutsättningar för en riskbaserad kontroll		producent, butik, storhushåll

Bild 1. Operativa mål 2023-2025.

Kontaktmaterial

Kontroll av användningen av material i kontakt med livsmedel ingår redan i nämndens uppdrag. Det omfattar kontroll av hur exempelvis förpackningsmaterial, engångshandskar och redskap används. Det som har tillkommit i kontrolluppdraget är kontroll av tillverkning och försäljning av material som ska komma i kontakt med livsmedel. Från 2024 ska berörda verksamheter vara riskklassade och planerade kontroller ska utföras.

Animaliska biprodukter

Jordbruksverket (JRV) är ansvarig central myndighet för området animaliska biprodukter (ABP). Målen för kontroll av ABP är fyraåriga och nu gäller målen för perioden 2023-2025. Målen är att alla kontrollmyndigheter har förutsättningar och verktyg för kontrollen och att riskbaserade kontroller planeras och utförs. Vägledning för kontrollen finns, men det saknas verksamhetssystem som är byggt för att kunna hålla aktuella register och dokumentera genomförda kontroller och beslut. Ett system för detta är under framtagande av Jordbruksverket tillsammans med systemleverantörerna och behövs för att vi ska kunna arbeta effektivt med planerad kontroll i dessa verksamheter.

3 Beskrivning av livsmedelskontrollen

Kontrollens syfte och förutsättningar

Vår kärnuppgift är att bedriva planerad kontroll, upptäcka och bedöma avvikelser och att ställa krav på att dessa åtgärdas. Syftet är att minska riskerna för människor till godtagbara nivåer och att säkerställa god sed inom handel med livsmedel och skydda konsumenternas intressen. Sammantaget ska kontrollen ha effekt och för det behövs en fullständig kontrollprocess med metodiska och systematiska arbetssätt och att vi tar initiativ till, driver och fullföljer ärenden.

Vi ska även utreda upplysningar från allmänheten och andra myndigheter om livsmedel och verksamheter som inte motsvarar lagstiftningens krav på säkra och redliga livsmedel. När vi får vetskap om att osäkra eller felaktigt märkta livsmedel släppts ut på marknaden är det vår uppgift att se till att de stoppas genom att fatta beslut om åtgärder.

Vi har ett aktuellt register över registreringspliktiga livsmedelsföretag som är aktiva i Helsingborg. Registret uppdateras när det kommer in en anmälan om registrering eller en anmälan om avregistrering. Uppgifterna i registret ligger till grund för vår kontrollplanering. I början av året fanns det cirka 1 350 anläggningar i registret. När helt nya verksamheter startar och vid ägarbyte av befintliga blir det ett nytt livsmedelsföretag som registreras och läggs upp i vårt register. Därför har vi under ett år över 1 500 verksamheter i registret.

Krav på offentlig kontroll

Det ställs flera krav på hur offentlig kontroll genomförs i EU:s kontrollförordning. Kontroll ska utföras i alla led i livsmedelskedjan. Den ska i huvudsak genomföras utan förvarning, enligt dokumenterade rutiner och med ändamålsenlig kontrollmetod. Den ska vara riskbaserad och konstaterade avvikelser ska följas upp. Vi ska regelbundet utföra kontroller för att identifiera avsiktliga överträdelser som begåtts genom bedrägligt eller vilseledande agerande. Vi ska också beakta information om sådana överträdelser som vi får från allmänhet, verksamheter och myndigheter.

Nedan redogörs för hur vi uppfyller kraven på offentlig kontroll.

Lagstiftningen och livsmedelskedjan

EU-lagstiftningen är indelad i nio olika områden till exempel livsmedel, foder, djurhälsa och gränskontroll. Inom varje område finns specifika bestämmelser som företagen ska följa och myndigheterna kontrollera. En del av lagstiftningen är horisontell, exempelvis om importerade varor och läkemedelsanvändning vid djuruppfödning. Det innebär att den berör flera områden och olika myndigheter, vilket ställer krav på samordning och samarbete. Livsmedelsområdet är grunden för vårt kontrolluppdrag, men vi berörs även av animaliska biprodukter (ABP).

Vi rapporterar årligen till Livsmedelsverket resultatet av varje specifikt kontrolltillfälle. Kontroll av animaliska biprodukter rapporteras till Jordbruksverket.



Bild 2. Områdena i livsmedelskedjan. Från 2020 tillkom växtskyddsmedel där kemikalieinspektionen (Kemi) är behörig myndighet.

Dokumenterade rutiner

I rutinhandboken finns miljöförvaltningens olika processer beskrivna och det finns rutiner för beslutsskrivning, ansökning om utdömande av vite, överklagande, kontrollens genomförande, riskklassning, registrering av livsmedelsanläggning, utredning av matförgiftning med mera.

Kontrollmetoder

Inspektion, revision samt provtagning för analyser är de kontrollmetoder som vi använder. Val av kontrollmetod görs utifrån typ av anläggning och kontrollfrekvens. Inspektion görs i regel utan förvarning och då kontrolleras bland annat hygien, temperaturer och märkning. Revisioner är alltid förbokade och innebär en granskning av företagets rutiner och om resultatet från deras egna kontroller har haft planerad effekt. Revision kan även omfatta verifiering ute i verksamheten. Provtagning och analys görs både planerat i olika projekt och händelsestyrt vid exempelvis misstänkt matförgiftning. Från kontoret utförs kontroll av information om livsmedel – exempelvis på förpackningar eller märkningsetiketter – och granskning av hemsidor för livsmedel som säljs digitalt.

Riskbaserad kontroll och riskklassning

Kontrollen ska vara riskbaserad och anläggningarnas riskklassning får vi fram med Livsmedelsverkets modell. Riskklassningen som ligger till grund för vår kontrollplanering omfattar tre moduler; riskmodul, informationsmodul och erfarenhetsmodul. Det leder till att antal årliga kontrolltimmar som ger en viss kontrollfrekvens. Våra anläggningars kontrollfrekvens sträcker sig mellan en kontroll var tredje år till mellan tre och fyra kontroller årligen.

Informationsmodulen ger kontrolltidstillägg som beror på företagets ansvar för märkning och konsumentinformation.

Anläggningarnas kontrolltid ligger mellan 1-16 timmar när de ligger i *normalläget* som är erfarenhetsklass B. De som sköter sina verksamheter bra får kontrolltiden halverad och blir då placerade i erfarenhetsklass A. De verksamheter som behöver förstärkt kontroll placeras i erfarenhetsklass C och får ökad kontrolltid.

Operativ kontrollplanering

Verksamhetsspecifika kontrollplaner inriktas på olika kategorier av anläggningar, exempelvis butiker, restauranger eller producenter. I planerna framgår bland annat effektmål för kontrollen, vilka operativa mål och projekt som är aktuella och vilka lagstiftningsområden kontrollen ska fokusera på. Planerna är treåriga och följer de operativa målen som också är aktuella över en treårsperiod. Kontrollplanerna omfattar även vad som ska kontrolleras i syfte att upptäcka vilseledning och livsmedelsbedrägerier.

Under 2020 tog avdelningen tillsammans med SLF fram ett analysverktyg i stadens Beslutsstödsportal (Qlik sense) som används för planering och uppföljning. Verktyget omfattar alla livsmedelsanläggningar som finns registrerade i verksamhetssystemet Ecos och sammanställer flera av de aktiviteter som görs på en anläggning, exempelvis kontroller och riskklassning. Uppgifterna uppdateras varje natt. Verktyget utvecklas när nya behov uppstår, senast för att möta behovet av att följa upp debitering av livsmedelsavgifter.

Avgifter och ny taxa

Från 2022 upphörde debitering av årlig avgift för planerad livsmedelskontroll. All kontroll, både planerad, uppföljande och händelsestyrd kontroll debiteras i efterhand när ärendet är klart att avsluta.

Beredskap

Miljöförvaltningen har en beredskapsplan som även omfattar att vi har beredskap för att kunna vidta åtgärder om ett livsmedel kan utgöra en allvarlig risk mot människor. Livsmedelskontrollen är en samhällsviktig verksamhet och vi behöver säkerställa att vi kan utföra vårt uppdrag även i händelse av kris och höjd beredskap. Arbete pågår på miljöförvaltningen och i staden med kontinuitetsplanering och stärkt beredskap. Livsmedelsverket har tagit fram en handbok för stöd att ta fram eller vidareutveckla beredskapsplaner för att stärka sin beredskap inom livsmedelskontrollens uppdrag som vi i arbetet kommer att använda oss av.

4 Utvärdering av tidigare kontrollverksamhet

Kontrollverksamheten 2022

Operativt arbete

Vi har genomfört 1007 planerade kontroller vilket är färre än vi planerat. Av de drygt 1100 planerade kontroller som skulle utförts kommer de med högriskhantering att prioriteras i början av 2023. Vi har behövt använda resurser för att följa upp verksamheter med bristande efterlevnad som också är prioriterat.

De flesta företagare sköter sina verksamheter väl och vi behöver inte göra extra kontroller för att följa upp brister. Verksamheter där vi behöver följa upp brister är ändå många och har ökat under 2022. Vi har utfört 396 uppföljande kontroller och 34 händelsestyrda kontroller. Vi har behövt besluta om åtgärder, förbud och liknande vid 119 tillfällen. Denna del av uppdraget har ökat markant de senaste åren. Beslut som är betungande för företagen kan leda till situationer med risk för hot, våld eller otillbörlig påverkan, därför behöver vi gå två inspektörer vid flera planerade och uppföljande kontroller. Resurser för detta motsvarande 500 timmar och har varit behövligt för att säkra vår arbetsmiljö och säkerhet. Detta är resurser

vi inte kan debitera företagen eftersom det handlar om vår arbetsmiljö. Att ha resurser för detta kommer fortsatt vara nödvändigt.

När det gäller animaliska biprodukter har vi vid fem tillfällen förelagt köttbutiker att upprätta rutiner för att förvara och hantera detta avfall. När det gäller kontaktmaterial (FCM) har vi inte utfört någon planerad kontroll eller handlagt något ärende som gäller import eller tillverkning av material som ska komma i kontakt med livsmedel. Detta är ett nytt kontrollområde. Vägledning från Livsmedelsverket har inte kommit ännu och förslag på riskklassning av dessa verksamheter är på remiss.

Vi utförde kontroll av smittskyddsåtgärder på serveringsställen på nio verksamheter i början av året och vid ett tillfälle har beslut fattats om att vidta åtgärder för att motverka trängsel. När lagen om smittskyddsåtgärder på serveringsställen upphörde i början av februari upphörde även vårt uppdrag att utföra trängselkontroller.

Planerade kontroller som behöver följas upp med en extra kontroll har ökat och bedömningen "ej godtagbar" har mer än dubblerats de senaste fyra åren. Att följa upp brister vid bara ett tillfälle är inte alltid tillräckligt utan vi behöver allt oftare komma tillbaka flera gånger. Detta märks även på antal ärenden där vi ansöker om utdömande av vite som har mer än fördubblats jämfört med förra året.

Treårsperioden för operativa mål är slut och vi har gjort 862 kontroller av operativa mål och avvikelser har noterats vid 77 målkontroller. Målkontrollerna görs i samband med planerad kontroll. Målet om spårbarhet på ägg och om information om allergener i maten är två mål som kontrollerats på flest anläggningar. Det är anmärkningsvärt att 44 kontroller (cirka 10 procent) visat på brister i företagets allergiinformation till kunder om maten som serveras. Spårbarhet på ägg och kött har också visat sig brista på flera ställen. Även deklaration av ingredienser i färdigförpackade livsmedel som har granskats på produktionsstället har visat på brister.

Vilka är de vanligaste bristerna

När det kommer till hygieniska brister är bristfälliga kunskaper om livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet en vanlig avvikelse, liksom rutiner för hur olika moment i en livsmedelsverksamhet ska utföras. Det kan vara rutiner som saknas, inte är tillräckliga eller som inte följs av de som arbetar i verksamheten. Faktiska brister när det gäller hygien är också vanliga. Det kan vara smutsigt, oordning, lokalen kan vara sliten, eftersatt rengöring och problem med skadedjur. Ofta ser vi också lokaler som inte är anpassade för verksamheten som bedrivs. Verksamheter som bedrivs i en privat bostad har oftast flera brister som är kopplade till lokalen.

När det kommer till livsmedelsinformation till konsumenterna är brister i märkning av färdigförpackade livsmedel vanligt förekommande. Vanliga brister på importerade livsmedel är att märkning inte är på svenska och att de inte uppfyller specifika krav som exempelvis textstorlek och framhävande av allergena ingredienser. Brister som förekommer hos märkningsansvariga företag, exempelvis producenter av livsmedel kan vara att man vill framhäva egenskaper hos livsmedlet som det inte har, exempelvis att det är fritt från gluten. Det kan också förekomma att sammansatta livsmedel presenteras så att det blir vilseledande för konsumenten.

Livsmedelsbedrägerier

Några ärenden under året om livsmedelsbedrägerier och otillåtna livsmedel sticker ut. Ett har gällt import av ett större parti med kex med en mjölkbaserad fyllning. Mjölkråvaran i fyllningen var inte tillåten att exporteras till EU. Av åtta ton kex skickades ungefär hälften tillbaka till leverantören medan hälften har destruerats. Misstankar om att ett förbud att hantera kött i en anläggning inte följdes, ledde till en kontroll på icke arbetstid. Misstankarna var befogade och hela verksamheten förbjöds. Efter tips fann vi stulen dryck och plagierat kaffe i en verksamhet, inköpen hade gjorts av en verksamhet som inte var registrerad, båda partierna har destruerats. Efter information från gränskontrollen fick ett parti honungskanderade bananer saluförbud då informationen om honungen i produkten inte uppfyllde kraven i lagstiftningen.

Anmälan om misstänkt matförgiftning

Av 85 anmälningar om misstänkt matförgiftning har tre anmälningar där fler än en har uppgett att de blivit sjuka, utretts under året. En av utredningarna visade på hygienbrister, men vi har inte kunnat fastslå något specifikt livsmedel eller brist i hanteringen som orsakat matförgiftning. I ett annat av fallen kan det

ha varit otillräcklig värmebehandling som var orsaken. De tre matförgiftningarna var isolerade händelser och någon spridning av eventuell smitta förekom inte. Antalet anmälningar har legat i samma nivå under flera år.

Samverkan och samarbete

Vårt arbete inom myndighetssamverkan har varit effektivt och behövligt. Totalt har vi genomfört 39 insatser inom livsmedel. Det har utöver en del uppföljande kontroller även lett till förbud, förelägganden, ansökningar om utdömande av vite och en åtalsanmälan. Vi har även påträffat två verksamheter som inte varit registrerade hos miljönämnden.

Ida-nätverket har haft två möten under året. Aktiviteter i nätverket har varit internutbildning om företagsbot och hur en spårbarhetskontroll kan utföras. Praxissammanställning av domar har uppdaterats och Polismyndigheten har färdigställt sin handbok för att hantera livsmedelsbrott i deras tjänstutövning.

På uppdrag från EU-kommissionen påbörjade Livsmedelsverket 2018 ett årligt provtagningsprogram för olivolja. Olivolja är ett av de livsmedel som det fuskas mest med i världen. Det vanligaste fusket är att olja av sämre kvalitet säljs under en bättre kategoribeteckning än den egentligen är, som Extra virgin eller Virgin. I Sverige konsumerar vi cirka en liter olja per person och år. Vi deltar i Sveriges provtagningsprogram för olivolja och har granskat och låtit analysera en olivolja som importeras av ett företag i Helsingborg. Analysresultatet visar att det är en så kallad bomolja som inte ens får saluföras som ett livsmedel. Oljan var märkt med den bästa kategorin Extra virgin. Nämnden har fattat beslut om saluförbud för oljan samt föreläggande om att återkalla redan såld olja och redovisa resultatet av de vidtagna åtgärderna för nämnden.

Kommunikation och nya trender

Livsviktigt – vårt nyhetsbrev till livsmedelsverksamheterna har skickats ut vid tre tillfällen under året. Vi skriver i detta nyhetsbrev om aktuella nyheter som berör livsmedelsbranschen, men tar även med information från andra förvaltningar i staden, exempelvis info om stadens lotsfunktion. Sista numret behandlade Smiley-märkningen som upphörde vid årsskiftet efter beslut i nämnden.

De senaste åren har antalet verksamheter som bedrivs i en privat bostad ökat. Detta ställer höga krav på en god hygien och möjlighet att separera den professionella verksamheten från den privata. Exempel på hantering de har i sina bostäder är i flera fall tillagning av färdigrätter och tårttillverkning. Försäljning sker oftast i sociala medier eller genom olika appar. För att sprida information om kraven på att driva verksamhet i privat bostad har vi genomfört en kommunikationsinsats om försäljning på sociala medier. Vi har riktat kommunikationen till både säljare och köpare. Kampanjen genomfördes under december och har inte utvärderats ännu. Vår förväntning på resultatet av kampanjen är mer upplysta konsumenter, men framförallt verksamhetsutövare som är mer förberedda på vad det innebär att driva en livsmedelsverksamhet utifrån kraven i lagstiftningen och att de anmäler sin verksamhet för registrering.

Efterhandsdebitering

Ny förordning om avgifter för livsmedelskontroll har trätt i kraft och taxan anpassades inför 2022. Enligt förordningen ska efterhandsdebitering av planerad kontroll ersätta årliga avgifter. Efterhandsdebitering kan införas helt eller delvis fram till 2024, då alla kontrollmyndigheter ska tillämpa den. Vi har redan infört efterhandsdebitering fullt ut.

Digitalisering

Kundportal, en digital kommunikationsväg mellan oss som myndighet och livsmedelsföretagen är en innovation som vi tagit initiativ till. En prototyp finns och nu håller stadens digitaliseringsavdelning på att utveckla den.

Alarm om osäkra livsmedel

Alarm om livsmedel som bedöms vara osäkra har i några fall gällt främmande ämnen i livsmedel. Det har varit allt från metalltråd i mandelkakor, *Listeria* i grönkål och *Salmonella Barreilly* i currypulver, pesticider i frukt och grönsaker, till histamin i tonfisk och Norovirus i ostron. Odeklarerade allergener är fortsatt vanliga orsaker till att livsmedel behöver återkallas.

Ett omfattande återkallande har gällt *Salmonella Thyphimurium* chokladprodukter av märket Kinder. Cirka 450 fall i 16 länder i Europa och Nordamerika. De var fem stycken fall i Sverige, med tanke på målgruppen för produkten var det utslutande barn. Detta är ett exempel på ett omfattande återkallande av livsmedel som drabbat en känslig konsumentgrupp och medför stora kostnader för involverade företag och onödigt matsvinn.

Analys av en ökande bristande efterlevnad

Vi ser en ökning varje år med allt fler kontroller där brister noteras som måste följas upp med extra kontroller. I verksamheter där vi behöver följa upp avvikelser och besluta om åtgärder kan det bli ett ägarbyte som följd, troligtvis i syfte att undkomma krav på åtgärder. Okunskapen om livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet är mycket bristfällig i dessa verksamheter, både hos verksamhetsutövarna och anställda. Det är ett krav i lagstiftningen att tillfredsställande kunskaper ska finnas inom företaget, när vi noterar att det saknas beslutar vi om åtgärder. Många livsmedelslokaler har funnits i flera decennier och har med tiden blivit alltmer slitna och är inte anpassade till förändringar i sortiment och processer. Även det visar sig vid våra kontroller. Det räcker inte längre att göra begränsade åtgärder i lokalen, utan större renoveringar måste genomföras för att lokalen ska få en tillfredsställande standard.

Det som sker i vår omvärld påverkar också hur livsmedelsverksamheterna sköts. Pandemin med krav på smittskyddsåtgärder på serveringsställen påverkade förutsättningarna för dessa verksamheter. Nu när kostnader för energi och livsmedel ökat samtidigt som många kunder har mindre pengar att röra sig med påverkar företagets förutsättningar.

Sammanfattningsvis kan dåliga kunskaper, återkommande ägarbyte, gamla och slitna lokaler, nya trender och utvecklade processer sammanvägt med omvärldens påverkan och att det inte krävs någon prövning innan man startar en livsmedelsverksamhet vara de viktigaste anledningarna till ökningen av uppföljande kontroller och beslut om åtgärder.

5 Plan för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet 2023-2025

Anläggningar

I början av året fanns det 1 369 aktiva anläggningar i vårt register. Antalet ändras under året då en del verksamheter upphör och det tillkommer nya.

Restauranger, butiker och skol- och omsorgskök står för merparten av anläggningarna, men vi har även verksamhetstyper som grossister och producenter av livsmedel. Matmäklare och huvudkontor är exempel på verksamheter som inte hanterar livsmedlen själv utan har ansvar för märkning, import och utsläppande på marknaden. Vi har flera transportörer av livsmedel och mobila verksamheter som säljer livsmedel på olika platser i och utanför kommunen. Utöver leverantörer av kommunalt dricksvatten finns några mindre vattenverk som försörjer hushåll och några som driver en livsmedelsverksamhet med egen brunn. E-handel med livsmedel blir allt mer vanligt förekommande. Vid denna typ av handel kontrollerar vi information om livsmedel på företagets hemsidor. Livsmedelsverksamhet i bostad har ökat och de krav som ställs på de lokala förutsättningarna är många gånger svåra att uppnå för den som driver verksamheten. Vid besök i flertalet av dessa verksamheter går vi två inspektörer.

Operativa mål för livsmedelskontrollen

Nya operativa mål för en treårsperiod började gälla 2023 och aktiviteterna finns med i våra treåriga kontrollplaner för olika verksamhetstyper. Kontroll av operativa mål görs inom ramen för den planerade, ordinarie kontrollen. Vårt deltagande är viktigt för effekten av kontrollerna och för att bidra till hela landets resultat. 2023 är första året i en treårsperiod med nya mål.

Operativa mål för kontroll av animaliska biprodukter

Jordbruksverkets operativa mål för kontroll av animaliska biprodukter löper över en fyraårsperiod från 2022 till 2025. Målen handlar om att riskbaserade kontroller utförs och att avvikelser följs upp. Kontrollerna utförs i samband med livsmedelskontroll.

Projekt

Livsmedelsverket samordnar kontrollprojekt som har bäring på operativa målen. Projekten aviseras efterhand och vi deltar i de som är relevanta för våra anläggningar.

Samordnat projekt kring mål 16 om glykoalkaloider i potatis planeras 2024. Kontroll av åtgärder som livsmedelsföretagare vidtagit för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och hur de förhindrar att giftiga partier sätts på marknaden.

Nämndens mål

Nämndens mål för 2023 är att granskning av honung och olivolja utförs på minst 20 verksamheter i syfte att upptäcka livsmedelsbedrägeri. Det är hos grossister och i butiker som kontrollen kommer att göras. För olivolja deltar vi även i Livsmedelsverkets provtagningsprogram av olivolja.

Kontrollplaner för olika verksamhetstyper

Specifika kontrollplaner med treårig inriktning finns för samtliga verksamhetstyper. Grundförutsättningar som lämpliga lokaler, hygien, skadedjur och temperaturer kontrolleras ofta på de flesta anläggningar. Omvärldsbevakning under året kan medföra att vi i vissa delar behöver prioritera andra saker i kontrollen. Nedan presenteras sammandrag från kontrollplanerna.

1. Restauranger, snabbmatsrestauranger och caféer står för en stor del av våra verksamheter. Vi kontrollerar att livsmedel med skyddande beteckning (ex. fetaost) eller livsmedel som har ett mervärde (ex. oxfilé) inte har ersatts med en annan produkt. Tydlig och riktig allergiinformation till kunderna är också ett prioriterat område liksom spårbarhetskontroll av livsmedel. Vi kontrollerar också hygien och temperaturer. Effektmål för restauranger är att konsumenter inte blir lurade eller vilseledda av maten som saluförs. Jordbruksverkets operativa mål.
2. Det finns cirka 280 offentliga verksamheter. Skolor och förskolor står för tre fjärdedelar och resterande är boende och vård. Dessa verksamheter serverar ofta mat till känsliga konsumenter, exempelvis barn och personer med nedsatt immunförsvar. Därför är deras rutiner för att säkerställa att maten är säker vårt fokus. Effektmål för offentliga verksamheter är en säker allergikosthantering, god personlig hygien och bra förvaring.
3. Livsmedelsbutik kan vara allt från en butik med stort sortiment, egen import och införsel, omfattande manuell hantering och tillverkning, till en butik som enbart säljer färdigförpackade livsmedel och kontrollen anpassas därefter. Effektmål för livsmedelsbutiker är att de är rena och i gott skick, alla livsmedel kan spåras, konsumenten har tillgång till obligatorisk livsmedelsinformation och frivillig livsmedelsinformation är korrekt. Livsmedelsverkets OP-mål nr 8, 11, 12 och 16 om spårbarhet för kött, ägg och honung samt glykoalkaloider i potatis. Jordbruksverkets operativa mål.
4. Vi har två leverantörer av det kommunala dricksvattnet och några mindre vattenverk. Vi har även några livsmedelsanläggningar som använder vatten från egen brunn i sin verksamhet. Vi kontrollerar särskilt att verksamheternas undersökningsprogram uppfyller kraven i de nya dricksvattenföreskrifterna. För det kommunala dricksvattnet fortsätter vi kontrollen av skydd mot sabotage och annan skadegörelse. Effektmål för dricksvattnet är att företagen uppdaterar sina undersökningsprogram enligt ny dricksvattenföreskrift. Livsmedelsverkets OP-mål nr 1 och 2 om faroanalys, beredning och säkerhet.
5. Ett 40-tal producenter med varierande livsmedelsproduktion, allt från grönsaksförädling till kafferosterier, ölbryggerier och tillverkning av tillsatser finns registrerade. Utöver grundförutsättningar kontrolleras bland annat märkning, specifika varustandarder och att företagen har beaktat alla relevanta faror för sin produktion. Effektmål för kontroll av producenter är att livsmedel kan spåras och har korrekt märkning och att livsmedel som inte är säkra kan återkallas. Livsmedelsverkets operativa mål 5, 6, 12 och 16 om ekologiska livsmedel, livsmedelsinformation vid e-handel, spårbarhet på honung samt glykoalkaloider i potatis.
6. Det är en stor bredd på sortimentet för de cirka 80 grossister vi har registrerade. Utöver grundförutsättningar är konsumentinformation, märkning och spårbarhet centrala delar i kontrollen. En del har omfattande import eller införsel av livsmedel vilket bland annat ställer ytterligare krav

på märkningens utformning och översättning, medföljande dokumentation för spårbarhet och för vissa köttslag även intyg om salmonellafrihet. Effektmål för kontroll av grossister är livsmedel som kan spåras och har korrekt märkning och att livsmedel som inte är säkra kan återkallas. Livsmedelsverkets operativa mål nummer 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14 och 16 bland annat om spårbarhet på olika livsmedel, allergena ingredienser och fusk med tonfisk. Jordbruksverkets operativa mål.

7. Vi har tre större huvudkontor i registret. Huvudkontoren har ingen egen hantering av livsmedel. De kan dock släppa ut livsmedel på marknaden och ansvarar då för både livsmedelsinformation och att spärra och återkalla produkter från marknaden när sådana situationer uppstår. Ett huvudkontor kan även ha ansvar för utformande av egenkontrollprogram för sina anläggningar. Effektmål för kontroll av huvudkontor är korrekt och rättvisande information på egenmärkta livsmedel och menyer. Väl fungerande rutiner för spårbarhet och återkallande och väl fungerande centralt framtagna rutiner som följs av de olika enheterna. Livsmedelsverkets OP-mål 5 om ekologiska livsmedel.
8. Vi har flera anläggningar som huvudsakligen är inriktade på kosttillskott och prestationshöjande preparat. Det kan vara apotek, hälsokostbutiker, gymbutiker, matmäklare, huvudkontor, distributörer och tillverkare. När det gäller de kedjeanslutna apoteken och Life-butikerna kontrolleras de främst på huvudkontorsnivå (av annan kommun) eftersom sortimentet är standardiserat och ansvaret för produkter och märkning ligger på huvudkontoret. Effektmål för kontroll av kosttillskott är att de ska vara säkra. Konsumenten ska ha tillgång till obligatorisk livsmedelsinformation på förpackningen och på hemsidor där kosttillskott saluförs. Livsmedelsinformationen ska även vara rättvisande, endast godkända hälsopåståenden får användas samt att inga medicinska påståenden görs om produkterna. Livsmedelsverkets OP-mål 6 och 13 om livsmedelsinformation vid e-handel samt om otillåtna växter och ämnen i växtbaserade kosttillskott.
9. Transport och/eller lagerhållning av livsmedel som ska vidare till andra livsmedelsföretag. Effektmål för kontroll av dessa verksamheter är väl fungerande rutiner för att lagring och transport av livsmedel sker på ett säkert sätt. Livsmedelsverkets OP-mål 5 om ekologiska livsmedel.
10. I bagerier har vi särskilt fokus på om livsmedel påstås vara glutenfria eller om det finns andra påståenden om livsmedlen. Spårbarhet på livsmedel är också en viktig kontrollpunkt. Effektmålen för bagerier och konditorier är att livsmedel som produceras ska vara säkra. Obligatorisk livsmedelsinformation ska vara lättillgänglig och korrekt. Lokalen ska vara ren och i gott skick och det ska inte finnas spår av skadedjur. Livsmedelsverkets OP-mål 6 om livsmedelsinformation vid e-handel.
11. Kontaktmaterial (FCM) är nytt kontrollområde som förväntas komma igång 2024. I väntan på riskklassningsmodell och vägledning från Livsmedelsverket inventeras kontrollobjekt som tillverkar, säljer eller importerar material som ska komma i kontakt med livsmedel. Kontrollfokus och effektmål tas fram inför 2024. Livsmedelsverkets OP-mål 15 och 17.
12. Animaliska biprodukter (ABP) kontrolleras i butik avseende utsortering, förvaring, bortförsel samt spårbarhet. Hos grossister kontrolleras att före detta livsmedel och returerna av animaliska livsmedel hanteras enligt lagstiftningen. I storhushåll kontrolleras att matavfall som innehåller avfall av animaliskt ursprung inte lämnas till foder. I samband med den kontrollen noteras även om matavfall sorteras ut i verksamheten.
13. Kontrollplan för att upptäcka livsmedelsbedrägerier och vilseledning beskriver fokus i olika verksamhetstyper. I den planerade kontrollen är kontroll av spårbarhet, livsmedelsinformation och provtagning av livsmedel viktiga i kontrollen för att upptäcka fusk. Den planerade kontrollen är viktig i detta avseende eftersom vi besöker många verksamheter med olika inriktning och informationen därifrån kan leda till att vi upptäcker bland annat otillåtna produkter, dålig hygien, otjänliga livsmedel och oregistrerade verksamheter.

För mobila verksamheter anpassas kontrollen till sortiment och vilken typ av hantering de har.

Provtagning och analys

Vi gör både planerad och händelsestyrd provtagning av livsmedel och dricksvatten.

Planerad provtagning under de kommande tre åren omfattar bland annat glykoalkaloider i potatis och mikrobiell status på ätbara produkter som tillverkas med manuell hantering med risk för att de kontamineras under produktionen. Offentlig provtagning på det kommunala dricksvattnet kommer att ske med enstaka prov hos användare.

Den händelsestyrda provtagningen görs främst vid utredning av matförgiftningar eller andra upplysningar som vi får från allmänhet och myndigheter. Vid misstanke om livsmedelsbedrägerier kan analys utföras som komplement till märkningskontrollen om produktens märkning inte motsvarar kraven. Även vid misstanke om att ett livsmedel inte uppfyller specificerade krav kan analyser göras.

Vi kommer också att hämta in prover på kött för analys och kartläggning i vilken utsträckning konsumenterna utsätts för multiresistenta *E. coli* bakterier. Provtagningen sker i hela EU och i Sverige är det Statens veterinära anstalt (SVA) som genomför analyser och sammanställer resultaten. Tillsammans med andra kommuner har vi under flera år bidragit med insamling av prover till SVA i liknande undersökningar vilket vi fortsätter med även 2023.

Bristande efterlevnad

Utredning av information från andra myndigheter och allmänhet och uppföljning av noterade brister tar en betydande andel resurser i anspråk. Likaså de ärenden som följer av insatser i myndighetssamverkan. Att följa upp avvikelser och besluta om åtgärder är mycket viktigt för att livsmedelskontrollen ska få effekt. Vid dessa kontroller behöver vi alltid vara två inspektörer av arbetsmiljöskäl, något vi behöver ta höjd för så inte andra arbetsuppgifter inom kontrolluppdraget måste nedprioriteras. Ofta blir det den planerade kontrollen som skjuts fram.

Annan offentlig verksamhet

Begreppet annan offentlig verksamhet kom 2019 med nya kontrollförordningen. Begreppet har sedan dess införlivats i nationell lagstiftning och utgör även en grund i taxan. Annan offentlig verksamhet omfattar det som hänger samman med kontrollen, men inte är kontroll. Exempelvis registrering av livsmedelsanläggning och utfärdande av exportintyg. Även riskklassning och bedömning av kontrollfrekvens är annan offentlig verksamhet.

Registrering av livsmedelsanläggning görs utifrån anmälan från företag. Cirka 200 registreringar görs årligen och en fast avgift för registreringen tas ut. När en verksamhet anmäler att den upphör beslutas om avregistrering. E-tjänst för både anmälan och avanmälan finns.

Exportintyg utfärdas när en verksamhet begär det. Beroende på vad som ska intygas kan ibland en kontroll av partiet behöva göras. Även vid import initieras ärendet av företaget som vill ta in ett speciellt livsmedel till EU. För import ingår i vårt bemyndigande att granska pre-exportintyg och analysprotokoll från avsändande producent. Företaget som begär intyget betalar en avgift för det.

Ny modell för riskklassning och beräkning av kontrollfrekvens börjar gälla från 2024. Under 2023 kommer företagen att kunna lämna in uppgifter till den nya klassningen i en e-tjänst. Om uppgifterna inte kommer in kommer vi att hämta in uppgifterna i samband med kontroll eller ta kontakt på annat sätt. När redovisat underlag bedömts kommer verksamhetens kontrollfrekvens att fastställas genom ett beslut som visar antal planerade kontrolltillfällen för de kommande fem åren. Förberedelser för omklassningen pågår under våren och efter sommaren planeras riskklassningen vara i full gång. Den nya modellen har inte erfarenhetsklasser, men det finns möjlighet att få reducerad kontrollfrekvens vid god efterlevnad. Motsvarighet till klassningen med ett ökat kontrollbehov enligt nu gällande modell, den så kallade erfarenhetsklass C, finns inte i modellen. Om en verksamhet har mycket avvikelser och det behövs en tätare kontrollfrekvens kan ett särskilt beslut tas för det. En avgift för att fastställa beslut om riskklass och kontrollfrekvens kommer att tas ut av respektive företag.

6 Andra viktiga områden

Samverkan med andra myndigheter

Marknaden för livsmedel är global och inom EU är det fri rörlighet för varor. Såväl stora som små företag kan handla med livsmedel över gränserna. Denna massiva rörlighet av livsmedel ställer stora krav på livsmedelskontrollen inom EU, i Sverige och i Helsingborg. Samordning och gemensamma system för rapportering mellan myndigheter är fortsatt avgörande för att kunna spåra osäkra livsmedel och se till att de stoppas från försäljning. Nya trender och nya livsmedel kan också medföra fara för konsumenterna och en effektiv och samverkande livsmedelskontroll är nödvändig. Genom samverkan kan vi också minska oseriösa företag på marknaden till fördel för de företag som sköter sig.

Myndighetssamverkan i staden

Miljöförvaltningen deltar tillsammans med andra myndigheter och förvaltningar i staden i myndighetssamverkan. Arbetet är framgångsrikt och välbehövligt. Arbetet i lokala samverkansrådet kommer under 2023 att fokusera på verksamheter i geografiska områden som staden i övrigt också fokuserar på. Vi känner väl till de andra myndigheternas verktyg och inom vilken lagstiftning respektive myndighet eller förvaltning arbetar efter.

Tillsynsaktiviteter som samordnas i lokala samverkansrådet är förankrade i en samverkansöverenskommelse mellan staden och Polismyndigheten. Vi deltar även i myndighetssamverkan som initieras av andra myndigheter eller av miljöförvaltningen. Inom de områden där miljöförvaltningen har rådighet att planera tillsynen kommer vi under 2023 fortsatt ha fokus på grossister, livsmedelstransporter, föreningar, butiker och restauranger. Vi har också uppsökande verksamhet för att hitta oregistrerade verksamheter. Målet är att besöka minst 60 verksamheter.

Under 2022 anordnade miljöförvaltningen en utbildningsdag i vårt myndighetsgemensamma arbete för kommunerna som ingår i familjen Helsingborg. Chefer och inspektörer var inbjudna och utbildningsdagen blev mycket uppskattad. Ängelholms kommun kunde inte delta så under 2023 kommer miljöförvaltningen att genomföra en förkortad version av utbildningsdagen. Även polisen i Landskrona är intresserad av fortsatt kontakt för sin planering att arbeta med myndighetssamverkan.

Ida-nätverket – strategiskt arbete för brottsbekämpning

Inom Ida-nätverket samverkar lokala, regionala och nationella myndigheter för livsmedelskontroll med representanter från olika delar av Polisen och Åklagarmyndigheten för att utveckla samarbetet med brottsbekämpning. Nätverket genomför kompetensutveckling inom nätverket men även för inspektörer inom regionen.

Nätverk för livsmedelskontrollen

Nationellt anordnas kontrollkonferens med plats för 500 deltagare från alla myndigheter i livsmedelskontrollen. Sveriges nationella nätverk för offentlig livsmedelskontroll har representanter från samtliga län, Sveriges kommuner och Regioner samordnar nätverket och ordförandeposten alternerar, just nu innehar livsmedelschefen i Göteborg den posten. I länet samordnar Miljösamverkan Skåne möten för livsmedelsinspektörer där ofta Livsmedelsverket deltar. I nordvästra Skåne finns ett lokalt nätverk för kontrollfrågor och erfarenhetsutbyte. Nätverk för dricksvattenkontroll finns både i länet och lokalt mellan kommuner med kontrollansvar för samma leverantör av det kommunala dricksvattnet.

Kompetensförsörjning

Vi tar emot praktikanter och examensarbetare från relevanta utbildningar.Handledning tar tid men vi ser det som en viktig samhällsinsats för att bidra till att säkra tillväxten av nya inspektörer. För att behålla en lärande och utvecklande organisation måste vi också avsätta tid för kompetensutveckling, inläsning, samsyn, arbetsplatsträffar, gruppmöten och nätverk. Dessutom krävs tid för utvärdering, verksamhetsplanering, avstämningar, medarbetar- och lönesamtal och liknande. Sådan tid behöver vi också prioritera.

Kundfokus

Vi deltar i stadens lotsfunktion för företag som ska etablera verksamhet. Företagsklimatet är viktigt för staden. Insiktsundersökningen mäter nöjd kundindex (NKI) och ger en fingervisning vad vi behöver förbättra. För att förenkla för företagen arbetar vi med att ta fram en kundportal där en del av vår kommuni-

kation med företagen kan göras. Vi fortsätter skickliggöra livsmedelsföretagarna genom vårt digitala nyhetsbrev där vi informerar om aktuella händelser inom livsmedelsområdet. Vi deltar i branschmöten. Vi har god vana att använda tolk vid kontroller där svenska språket inte kan användas.

Livskvalitet

Vårt uppdrag bidrar till människors livskvalitet genom att vi arbetar för att alla ska få säkra och redliga livsmedel i butiken och när de äter ute eller i en offentlig verksamhet.

Digitalisering

Vi har arbetat med att digitalisera och strukturera vårt arbete bland annat genom nytt verksamhetssystem, processkartläggning, rutinhandbok och e-arkiv. Vi fortsätter detta arbetet med att utveckla och kvalitetssäkra våra arbetssätt och system så att vi arbetar smart och mer effektivt. Vi undersöker därför hur vi kan använda tillsynsmodulen i vårt verksamhetssystem som skulle ge oss en möjlighet att arbeta mer digitalt i fält.

7 Framåtblick

Ny kontrollprocess

Livsmedelsverket har tagit fram en ny process för livsmedelskontroll. Processen går ut på att avvikelser som noteras vid en planerad kontroll ska kommuniceras företaget med en kontrollrapport, som sedan följs av ett beslut om åtgärder. Förfarandet ska ge möjlighet för företaget att lämna synpunkter på kontrollrapporten och avvikelserna inom en viss tid. Om inga synpunkter kommer in från företaget som ändrar vår bedömning expedieras beslutet. Därefter sker uppföljande kontroll och ny bedömning.

Den nya kontrollprocessen skiljer sig lite från den vi tillämpar, främst genom att vi inte alltid beslutar om åtgärder för avvikelser, utan i ett första skede följer upp bristerna med en extra kontroll med kontrollrapporten som grund. Den väsentliga skillnaden mellan vår kontrollprocess och den Livsmedelsverket föreslår är att avvikelser som meddelas i kontrollrapport och följs upp utan beslut om åtgärder, inte kan överklagas av aktören som får kontroll.

Livsmedelsverket eftersträvar en likriktning i kontrollen och ny kontrollprocess är ett viktigt steg i den riktningen. Under 2023 kommer vi att förbereda för att tillämpa en ny kontrollprocess från 2024.

Regeringsuppdrag

Livsmedelsverket fick ett regeringsuppdrag 2017 om insatser för att utveckla och få livsmedelskontrollen mer likvärdig i landet. Uppdraget slutredovisades i december 2022. De insatser som enligt redovisningen haft mest effekt på likvärdigheten är "kontrollwiki" med sökbar information om livsmedelskontroll och lagstiftning och är tillgänglig för både myndigheter och företag. Initiativet till god kontrollsed och ny kontrollprocess. En flerårig nationell kontrollplan med operativa mål och samordnade kontrollprojekt. Samarbeten mellan kontrollmyndigheter mot fusk och införandet av RASFF på nationell nivå.

Pågående regeringsuppdrag är bland annat att tillsammans med Jordbruksverket och Statens veterinära anstalt bygga upp Sveriges livsmedelsberedskap. Livsmedelsverket arbetar också tillsammans med flera andra myndigheter för Sveriges livsmedelsstrategi för en hållbar livsmedelspolitik fram till 2030.

8 Resurser och behovsutredning

Personal och kompetens

Kompetensen inom dricksvatten- och livsmedelskontroll är hög och uppfyller i stort behovet. Aktuella ämnesområden och befintlig kompetens är dokumenterade.

Utbildning och andra aktiviteter för att få igång arbetet med ny riskklassningsmodell ska göras under året. Nytt område där kompetensutveckling behövs är kontroll av produktion av och handel med material som ska komma i kontakt med livsmedel. Vi har även ett behov av att bredda och fördjupa kompetensen inom kontroll av företagens hantering av animaliska biprodukter. Produktion av ost är ett annat specialområde

där vi behöver höja kompetensen. Utbildning i kontroll för att upptäcka livsmedelsfusk och om olika myndigheters roller vid brottsbekämpning är alltid aktuellt.

Utrustning, laboratorium och avtal

För kontrolluppdraget finns mätutrustningar för kontroll av temperatur och rengöring. Tillräcklig laboratoriekapacitet finns upphandlat och kompletteras med möjlighet att göra analyser på Sveriges referenslaboratorium på Livsmedelsverket samt hos Statens veterinära anstalt. Vi anpassade utrymmen för provtagning och förvaring av prover.

För förvaring av omhändertagna livsmedel har vi en skriftlig överenskommelse med ett godkänt kyl & fryshus som kan förvara både rumstempererade, kyllda och frysta varor i väntan på beslut om vidare hantering.

Finansiering och avgifter

Kontrolluppdraget ska finansieras med avgifter från livsmedelsföretag som är föremål för kontroll. Årlig avgift för planerad livsmedelskontroll har från 2022 ersatts med efterhandsdebitering, där avgiften debiteras för faktisk nedlagd tid efter genomförd kontroll. En utmaning i övergången till efterhandsdebiteringen är att tillse att verksamheter med periodiserad kontroll som har betalt en årlig avgift i förväg får den avgiften tillgodo vid efterhandsdebiteringen. En tillfällig utmaning som inte kvarstår efter 2023.

Avgift för uppföljande kontroller eller för att utreda bristande efterlevnad av lagstiftningen faktureras enligt samma princip som planerad kontroll, för faktiskt nedlagd tid. Som tidigare debiteras en fast avgift för registrering av livsmedelsanläggning. Import och exportkontroll debiteras efter schablon per intyg eller för faktiskt nedlagd tid beroende på ärendets art. Tid för riskklassning och bedömning av kontrollfrekvens enligt ny modell kommer att faktureras från 2023 för nedlagd tid. Tiden för att bedöma kontrollfrekvens och besluta beräknas till 30 minuter per anläggning om inget oförutsett inträffar.

Resursbehovet – sammanställning

Resursbehovet och tillgängliga resurser är sammanställt i tabellen nedan. Begreppen i tabellen ges här en förklaring.

- Begreppet *kontrollverksamhet* omfattar offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet. Här ingår alla typer av kontroller, riskklassning, registrering av nya verksamheter, import och exportkontroll. Kontrollverksamheten är direkt debiterbar genom fast avgift eller timavgifter.
- Begreppet *kontrollrelaterat arbete* omfattar bland annat planering och uppföljning, kompetensutveckling, samverkan i nätverk, internt kvalitetsarbete, utveckling och restid till och från kontrollobjekt. Utredning av information från andra myndigheter och Rasff-meddelande som inte kan debiteras ingår också här. Tiden för detta arbete ingår i taxan och är därmed indirekt debiterbar.
- *Myndighetstid* omfattar bland annat hantering av överklagningar, sanktionsavgifter, åtalsanmälningar, remisser samt obefogade klagomål och synpunkter från allmänheten. Detta arbete kan vi inte ta betalt för, det är skattefinansierat.
- *Myndighetssamverkan* omfattar arbete med stadens myndighetssamverkan som möten, planering, insatser och uppföljning av ärende.
- *Kontroll som ej kan debiteras* omfattar tid för kontroller där vi behöver vara två inspektörer på plats av arbetsmiljöskäl. Tiden avser faktisk tid för en av inspektörerna.
- *Arbetsledning* motsvarar en heltid och avser avdelningschefen.

Livsmedel- och dricksvattenkontroll	Resursbehov i dagar	Tillgängliga resurser i dagar	Behov i årsarbetskrafter	Tillgängliga årsarbetskrafter
Kontrollverksamhet	788		3,84	
Kontrollrelaterat arbete	918		4,48	
Myndighetstid	352		1,72	
Myndighetssamverkan	250		1,2	
Kontrolltid som ej debiteras	62		0,3	
Totalt	2370	2319	11,6	11,3
Resurser arbetsledning		213		1

Bild 3. Sammanställning av behovsutredning.

Tillgängliga resurser för livsmedelskontroll under 2023 uppgår till **11,3 årsarbetskrafter och motsvarar inte fullt ut behovet som är 11,6**. Utöver detta finns resurser för arbetsledning som motsvarar en årsarbetskraft.

Vi vet även av erfarenhet att den händelsestyrda kontrollen är svår att planera och att det alltid finns risk för att oplanerade ärenden tar tid från planerad kontroll. Även nya satsningar och prioriteringar lokalt, regionalt och nationellt under året kan innebära att vi måste ta av befintliga resurser. Riskklassning av närmare 1 400 verksamheter kan också komma att ta mer tid i anspråk än beräknat. Förändringar i behovet måste därför bevakas så att vi kan få in resurser i tid och även täcka det som enligt behovsutredningen saknas.

Inom livsmedelskontrollens område finns inget i själva uppdraget som går att prioritera bort, men vi kan planera om vissa inspektioner. Det är något vi försöker undvika eftersom det påverkar nästa års kontrollplanering. Om vi måste prioritera är det i första hand verksamheter med låg risk som kommer att få sin kontroll längre fram.